

Oltre alle specialità già descritte negli spazi specifici, 'La Tettoia' si preoccupa ogni anno di valorizzare i prodotti del territorio, secondo l'occasione stagionale, rendendoli protagonisti di serate speciali e di cene a tema. I mesi primaverili sono per esempio caratterizzati da due elementi squisitamente Piemontesi: l'ajucca e gli asparagi.

L'ajucca Canavesana

Come ogni anno nel periodo tra aprile e maggio, nei boschi del Canavese cresce e fiorisce un'erba spontanea tipica di questa zona: la ajucca (o ajuca). Il suo nome in italiano è raponzolo, mentre quello scientifico latino è *Phyteuma spicatum*; ma raramente a Ivrea e dintorni è chiamata in questo modo, perché prevale l'identificazione regionale (in alternativa alla quale, in alcune zone, è diffusa la definizione di *foja del tac*

). L'ajucca si presenta come pianta dall'altezza di 20-40 cm, con foglie dal lungo picciolo, ovate, doppiamente seghettate e a base cuoriforme; la colorazione delle foglie è verde brillante, con una particolarità che le rende facilmente riconoscibili: alcune di esse (di solito quelle di dimensioni maggiori), presentano una caratteristica macchia scura, nero-blu-violacea, attorno alla nervatura centrale e all'attacco del picciolo. Molto bella l'infiorescenza, formata da piccole spighe cilindriche dal colore viola-blu.

L'ajucca è nota ai cultori dell'antica cucina canavesana (e in genere ai buongustai), perché con le foglie, raccolte preferibilmente prima della fioritura, quando sono ancora tenere e fragranti, si prepara una gustosa zuppa, a base di pane raffermo e brodo. Si tratta certamente di un piatto povero dell'alimentazione contadina di un tempo, attenta a cogliere le prerogative di ogni vegetale nel momento più adatto del suo ciclo di vita; i nostri vecchi si accorsero così che l'ajucca, a causa degli acidi grassi di cui le sue foglie si sostanziano, non è adatta a essere consumata cruda (sarebbe piuttosto indigesta). Al contrario, dopo rapida cottura essa diviene un ingrediente prelibato per frittatine, polente aromatizzate, oltre che per la celebre zuppa; siccome ha sapore molto delicato, l'ajucca non si presta molto bene all'abbinamento con altri ingredienti sapidi, quasi volesse essere protagonista assoluta del piatto in cui compare; accresce il fascino di quest'erba la particolarità locale, in quanto cresce soltanto in Canavese, in un territorio di poche decine di chilometri.

Maggio, tempo degli asparagi

Con quelle loro punte tutte a scaglie, irregolari, di solito un po' piegate da una parte, gli asparagi sono una pianta ortiva davvero originale, che caratterizza il calendario primaverile, in particolare del mese di maggio. Si è tentati di definirla una "verdura socievole", perché gli asparagi, sui banchi delle primizie come ammanniti sulla tavola, non si presentano mai da soli, ma sempre in compagnia, riuniti in mazzi accuratamente legati: piccoli fasci di una comunità vegetale pronti a sfaldarsi per garantire al palato un piacere gustoso, morbido, con un cenno di leggera asprezza (tanto che qualcuno vorrebbe far derivare il nome greco "aspáragos" da una radice connessa con il latino *asper*, e dunque 'aspro al gusto'). La delicatezza (nonché il fascino gastronomico) dell'asparago consiste nel momento preciso in cui va colto, quando dalle gemme concentrate sull'apice della pianta si sviluppano i getti (chiamati più correttamente turioni), non ancora però aperti a fiore (ché sarebbe troppo tardi). In Piemonte sono celebri le coltivazioni di asparagi di Santena e di Poirino, di classico colorito verde intenso sul fusto e sulla punta, con screziature violacee: si tratta di una varietà derivante dalla selezione francese del tipo Argenteuil. Ma vi sono anche gli asparagi bianchi (rinomati quelli di Marchiennes, del Belgio e dell'Olanda), quelli violetti (considerati nel Nord Europa gli asparagi per eccellenza, di Ulm e della Polonia), e quelli selvatici o di bosco (simili ai verdi nostrani, ma più esili e dall'infiorescenza più marcata). Grazie alle loro particolarità estetiche, gli asparagi hanno attirato l'attenzione dei letterati, oltre che dei cuccinieri e dei buongustai; a questo proposito, in quell'enciclopedia di cucina, di saper vivere, e di aneddoti preziosi che è

Il grande dizionario di cucina di Alexandre Dumas

(scritto nel 1869), si legge che «in Italia, dove i gusti sono più strani che raffinati, si preferisce l'asparago selvatico». In effetti un riscontro di questa curiosa notazione di Dumas si ritrova già in un antico poema cinquecentesco dedicato alla coltivazione, allorché si raccomanda all'agricoltore di curare con pari attenzione sia gli asparagi verdi sia quelli selvatici: «Ma chi più tosto voglia il frutto avere, / e più grato il sapor, congiunga allora / de i selvaggi che stan fra boschi, e siepi / molte radici in un; che più robusti / saran de gli altri» (Luigi Alamanni,

La coltivazione

, V 512-516). Comunque, se si volesse identificare in un testo letterario la simpatica bizzarria degli asparagi, sarebbe d'obbligo citare il racconto di Achille Campanile,

Gli asparagi e l'immortalità dell'anima

, divenuto poi parte di una raccolta con identico titolo (1974). Eccone l'irresistibile attacco: «Non c'è alcun rapporto fra gli asparagi e l'immortalità dell'anima. Quelli sono un legume appartenente alla famiglia delle asparagine, credo, ottimo lessato e condito con olio, aceto, sale e pepe. Altri preferiscono il limone all'aceto; anche eccellente è l'asparago cotto col burro e condito con formaggio parmigiano. Alcuni ci mettono un uovo frittellato sopra, e ci sta benissimo. L'immortalità dell'anima, invece, è una questione; questione, occorre aggiungere, che da secoli affatica le menti dei filosofi. Inoltre gli asparagi si mangiano, mentre l'immortalità dell'anima no. [...]»